

食事形態詳細情報

施設名 彦根中央病院

名称	軟菜食基本菜	軟菜食一口大刻み菜	軟菜食1cm刻み菜	軟菜食粗刻み菜	軟菜食ペースト					
形態	①普通形態	②2~3cm	③1.5~2cm	④1cm	⑤5mm~1cm	⑥5mm	⑦3mm以下	⑧ペースト状	⑨ゼリー状	⑩再形成
写真(1食分)										
献立例(昼)	主食量 ●70歳未満・男性 米飯150g 軟飯190g 全粥300g ●70歳以上・男性 米飯140g 軟飯180g 全粥280g ○70歳未満・女性 米飯130g 軟飯160g 全粥250g ○70歳以上・女性 米飯120g 軟飯150g 全粥230g									
	主食	米飯/軟飯/全粥				軟飯/全粥		全粥/全粥ミキサー		
	副食	・主菜 1品 ・副菜(冷) 1品 ・副菜(温) 又は汁物 1品								
		果物/ヴィタッチ						佃煮		
栄養価/日	エネルギー	1700(70歳未満・男性)/1600(70歳以上・男性)/1500(70歳未満・女性)/1400(70歳以上・女性)kcal								
	たんぱく質	P/E比 15%~20%								
	脂質	F/E比 20~25%								
	食塩相当量	8g未満								
学会分類	嚥下調整食4				嚥下調整食3		嚥下調整食2			
主食	ごはん食	・主食が米飯/軟飯の方：火(菓子パン)木(食パン)土(ロールパン)。毎朝パン希望の場合：月水金は食パン。 ・主食が全粥/全粥ミキサーの方、和食希望の方：パン食の適応なし。								
	パン食									
備考	とろみ剤	※全粥：スルーキング0.1% ※副食：個別対応でとろみ(トロメイクSP 2.5%)をかける ※汁物：個別対応でとろみ(トロメイクSP 2.5%)をつける			※全粥ミキサー：スベラカーゼ1.5% ※副食：トロメイク(とろみ2.5%を混ぜる) ・ミキサーゲル(南瓜煮物に対し0.8%) ※汁物：トロメイクSP2.5%でとろみをつける					
	補助食品	共通 { 2日に1回、昼食時にヴィタッチ入りヨーグルト付き(調理過程で損失したビタミン・ミネラル補給目的として) ペースト食：朝食時にアガロゼリー付き(エネルギー補給目的として) 【その他適宜個別対応】メイバランスmini,sara,ハイカロジュース,低カロジュース,アイクレスジュース・ゼリー,OS-1及びゼリー,テルミルソフト,ブリックゼリー,アイソカルゼリーHC,アイソカルクリン,プロテインゼリー,ソフトアガロー,和風だし香る茶碗蒸し,100%オレンジ・リンゴジュース,業務用冷凍ゼリー・プリン・水ようかん,								
	おやつ	病棟レクリエーションに応じ、毎月1回、手作りおやつを提供。(学会分類：嚥下調整食2相当 ※全員同じものを食べられるようにするため。)								
	その他	【禁止調理法】揚げ物・ラード及びべつを使用する料理・生野菜サラダ 【禁止食品】固すぎるもの・そば・こんにやく・ごぼう・筍・蓮根・ぜんまい・ニラ・春菊・菊菜・脂質の多い肉 ・くるみ・ピーナッツ・ぶり・うなぎ・グレープフルーツ・オレンジ・からし・わさび・唐辛子						※左に追加で 禁止 離水する・酸味が強いもの		
【水分補給※必要な方のみ】お茶ゼリー(緑茶をソフテア2G0.8%で固めたもの。嚥下調整食分類2013で0相当)。 とろみ付のお茶は各病棟で用意(トロメイクSPを用い、患者個々に応じた濃度で作成)。										